



ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ 2017

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ

Tacotime

€24,90

Φορέστε τα sombreros σας και ετοιμαστείτε για μεγάλη ζημιά! Παρέα με τον Chef, μεταφερόμαστε στην Λατινική Αμερική και ετοιμάζουμε tacos με 2 λαχταριστές γεμίσεις. Συνεργαζόμαστε για να φτιάξουμε χειροποίητη τραγανή ζύμη και γεμίζουμε με ζουμερή χοιρινή πανσέτα, αλλά και κοτόπουλο με πικάντικη σάλτσα. Κάνουμε τις απαραίτητες προετοιμασίες για τα λαχανικά και παρασκευάζουμε αυθεντική σάλτσα pico de gallo και γευστικό guacamole. Κλασική tacoteria με υπέροχες γεύσεις και εξαιρετικές τεχνικές!

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμύχalos Νίκος

Πόντοι MM: 20

Τρ 31/01 18:00-21:00

Souffles

€21,90

Υπέροχες γεύσεις σουφλέ και ο γκρατέν σε συνταγές που σερβίρονται ως κυρίως ή και ως γαρνιτούρες! Οι δυνατότητες που μας δίνουν τα σουφλέ και ογκρατέν είναι απεριόριστες. Ωστόσο, είναι παρεξηγημένες τεχνικές, που συνήθως παραπέμπουν σε πολύ διαφορετικές συνταγές. Σε αυτό το μάθημα συζητάμε για τα βασικά λάθη που γίνονται στα σουφλέ, μαθαίνουμε ποιες οι βασικές τεχνικές για δύο υπέροχες συνταγές και δοκιμάζουμε soufflee τυριών, ογκρατέν ζυμαρικών!

Εκπαιδευτής Chef: Μαδιανός Γιώργος

Πόντοι MM : 20

Πα 20/01 18:00-21:00

Le Petit Marseillais

€26,90

Φθάσαμε στην Μασσαλία, εκεί όπου η μπουγιαμπέσα αρχικά, ήταν ένα στιφάδο που γινόταν από ψαράδες της πόλης με ψάρια, τα οποία δεν μπορούσαν να προωθήσουν σε αγορές ή εστιατόρια. Σήμερα αποτελεί ένα από τα «καλά» ορεκτικά πιάτα των εστιατορίων, που μαζί θα την μαγειρέψουμε, και θα την γευτούμε. Συνεχίζουμε στην κοσμοπολίτικη Νίκαια δημιουργώντας το ξακουστό κοτόπουλο Negresco. Αναφερόμαστε σε μια ραфинάτη και καλοεκτελεσμένη συνταγή με τρυφερό κοτόπουλο, λαζάνια και βελούδινη μπεσαμέλ.

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμύχalos Νίκος

Πόντοι MM: 35

Τρ 17/01 18:00-21:00

Αμερικάνικο Μενού

€26,90 ή με κάρτα ανεργίας €16,90

Η Αμερικάνικη Κουζίνα μπορεί να μην είναι από τις πιο υγιεινές κουζίνες που υπάρχουν, σίγουρα όμως είναι από τις πιο νόστιμες! Μεταφερόμαστε λοιπόν σε άλλη Ήπειρο αυτήν την φορά, στην Αμερική, και ετοιμάζουμε ένα κλασικό Αμερικάνικο γεύμα. Παρασκευάζουμε ζουμερό μπιφτέκι για burger, κλασικό συνοδευτικό coleslaw και ζεστό καλαμπόκι μέσα σε βούτυρο.

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμύχalos Νίκος

Πόντοι MM: 35 ή 20 με κάρτα ανεργίας

Πα 20/01 11:00-14:00

Βελουτέ**€24,90**

Μαγειρεύω νόστιμα και υγιεινά.... Οι περισσότεροι από εμάς γνωρίζουμε πώς να παρασκευάσουμε μία απλή σούπα. Σε αυτό το μάθημα όμως θα εκπαιδευτούμε στις καλύτερες τεχνικές για 2 ιδανικές βελουτέ! Παρασκευάζουμε αγαπημένες, χειμωνιάτικες κρεμώδεις σούπες που ταιριάζουν απόλυτα σε αυτήν την εποχή. Μαγειρεύουμε πληθωρική μανιταρόσουπα και αρωματική κολοκυθόσουπα. Ένα “θρεπτικό” και “ζεστό” μάθημα που θα δώσει τις πιο γευστικές ιδέες στα τραπέζια με σούπες που έχουν αγαπηθεί από όλους.

Εκπαιδευτής Chef: Παναγιώτης Μελιδώνης

Πόντοι MM: 20

Τρ 10/01 18:00-21:00

Μαγειρεύω σε 30’**€24,90**

Τι είναι αυτό που κάνει το μαγείρεμα γρήγορο στην κουζίνα? Δεν είναι τίποτα άλλο παρά τεχνικές, προσεκτικές επιλογές υλικών και κοπές. Ο συνδυασμός των τριών θα σας δώσει γρήγορα μαγειρέματα. Σε αυτό το μάθημα, εξασκούμαστε σε ένα μενού που με έξυπνα τεχνάσματα αποτελεί ένα ολοκληρωμένο γεύμα. Για σαλάτα επιλέγουμε μαριναρισμένα κολοκυθάκια με μυρωδικά και κατίκι Δομοκού, το κυρίως μας είναι σκαλοπίνια χοιρινού με πατάτες bravas και για γλυκό θα φτιάξουμε trifle με γιαούρτι, κρέμα τυριού, ξηρούς καρπούς και μαρμελάδα. Πιο γρήγορα και νόστιμα, δε γίνεται!

Εκπαιδευτής Chef: Παναγιώτης Μελιδώνης

Πόντοι MM: 20

Πε 12/01 18:00-21:00

Κότσι**€24,90**

Το κότσι είναι συνυφασμένο με το χειμώνα, αλλά και με καλή παρέα. Στο μάθημα εκπαιδευόμαστε σε διάφορες τεχνικές για ένα κομμάτι κρέατος πολύ ιδιαίτερο και γευστικό. Μαγειρεύουμε χοιρινό κότσι, αρκετά τρυφερό και πολύ πλούσιο σε συνδετικό ιστό. Πώς όμως έναν σκληρό μυ θα το μετατρέψουμε στο πιο απολαυστικό κομμάτι? Σίγουρα θέλει όμως το χρόνο του... Μαζί με τον εκπαιδευτή μας φτιάχνουμε κότσι μελωμένο με μια ραφινάτη μαρινάδα που περιέχει μουστάρδα, μέλι, μπύρα και φρέσκα αρωματικά. Σερβίρουμε με λάχανο μπραιζέ και πατατούλες ψητές. Ένα μάθημα γεμάτο τεχνικές που δεν πρέπει να χάσετε! Έχετε τα κότσια?

Εκπαιδευτής Chef: Παναγιώτης Μελιδώνης

Πόντοι MM: 20

Τρ 17/01 18:00-21:00

Ντολμάδες**€22,90**

Γεύσεις που θυμίζουν την Πόλη πάντα δημιουργούν ένα αίσθημα νοσταλγίας. Αξίζει να αναφέρουμε πως για τις Πολίτισσες το τύλιγμα των ντολμάδων ήταν ιεροτελεσσία και το κάθε φύλλο είχε μέσα εκτός από ρύζι και μπαχαρικά και όλη τους την αγάπη. Σε αυτό το μάθημα μαγειρεύουμε ντολμαδάκια γιαλαντζί αλλά και λαχανοντολμάδες, και μαθαίνουμε όλες τις τεχνικές μαζί με όλα τα μυστικά για ακόμα πιο νόστιμο αποτέλεσμα.

Εκπαιδευτής Chef: Μελιδώνης Παναγιώτης

Πόντοι MM: 20

Τρ 31/01 18:00-21:00

Left Overs**€24,90**

Μαγειρεύουμε με ψητή γαλοπούλα και το χοιρινό που περίσσεψε από τις γιορτές. Φτιάχνουμε Ταϊλανδέζικο κόκκινο κάρυ με γαλοπούλα και συνοδεύουμε με ρύζι μπάσματι. Το χοιρινό θα μας δώσει ένα εξαιρετικό Banh Mi, το αγαπημένο σάντουιτς του Βιετναμ, καραμελωμένο και γλυκόξινο, με φρέσκιες πίκλες λαχανικών, μαγιονέζα με πάστα chilli μέσα σε σπιτική γαλλική μπαγκέτα. Τα περισσέματα μεταμορφώνουν το τραπέζι μας με διεθνείς γεύσεις με τον καλύτερο τρόπο! Ένα ραφινάτο μάθημα όλο τεχνικές και γεύσεις...

Εκπαιδευτής Chef: Μαδιανός Γιώργος

Πόντοι MM : 20

Δε 09/01 18:00-21:00

Chicken Special**€24,90**

Είστε λάτρεις του κοτόπουλου; Λατρεύετε το junk, αλλά οι ενοχές χτυπάνε κόκκινο? Έλατε να ψήσουμε 3 διαφορετικά μέρη του κοτόπουλου και να απολαύσουμε κάθε σημείο του... γλείφοντας μέχρι το κοκαλάκι! Λαχταριστές Buffalo wings, τραγανά Chicken drumsticks και ζουμερά chicken bites, πιο νόστιμα και υγιεινά από ποτέ, αγαπημένα σε κάθε ηλικία και χωρίς τον φόβο της ποιότητας, μαγειρεύουμε «βρώμικα» συνδυάζουμε με γαρνιτούρες αλλά και ιδιαίτερα dip που θα απογειώσουν κάθε πιάτο!

Εκπαιδευτής Chef: Μαδιανός Γιώργος

Πόντοι MM : 20

Πα 27/01 18:00-21:00

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΚΑΙ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ

Greek Pasta

€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90

Τραχανάς- Χυλοπίτες –Κριθαράκι. 3 αγαπημένα ελληνικά και διαχρονικά φαγητά μικρών και μεγάλων. Σε αυτό το μάθημα διδασκόμαστε εύκολα και απλά τα αγαπημένα φαγητά του τόπου μας, εκτελεσμένα άρτια τεχνικά και με ραфинάτο τρόπο. Καλομαγειρεμένο κοκκινιστό κριθαράκι, χυλωμένος τραχανάς σούπα με φέτα και λαχταριστές χυλοπίτες με καμμένο βούτυρο και μυζήθρα που θα συγκινήσουν τον ουρανίσκο μας, και θα ξυπνήσουν τις αναμνήσεις των παιδικών μας χρόνων. Ένα μάθημα που θυμίζει κάτι από μαμά και μετατρέπει το καθημερινό γεύμα... σε σκέτη απόλαυση.

Εκπαιδευτής Chef: **Μακρυμίχαλος Νίκος**

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πα 27/01 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πα 27/01 11:00-14:00

Πίτες του Βορρά

€24,90

Ο χειμώνας έχει μπει για τα καλά, για αυτό και εμείς θα δημιουργήσουμε 2 ιδιαίτερα αγαπημένες χειμερινές πίτες που έχουν την τιμητική στην Βόρεια Ελλάδα. Ξεκινάμε με την φημισμένη και γευστική πίτα Καισαρείας με χειροποίητο φύλλο, με καταβολές από τον Πόντο, καθώς την «έφεραν» στην Ελλάδα οι πρόσφυγες. Συνεχίζουμε με αγαπημένη Μανιταρόπιτα Γρεβενών, πρόκειται για μια αλμυρή πίτα με μανιτάρια, ντομάτες, κασέρι και μοσχοκάρυδο, συνηθίζεται και με λουκάνικα για γερά στομάχια. 1 μάθημα, 2 πεντανόστιμες πίτες!!!

Εκπαιδευτής Chef: **Μελιδώνης Παναγιώτης**

Πόντοι MM: 20

Πα 20/01 18:00-21:00

Τα παραδοσιακά του χειμώνα

€22,90

Ένα μάθημα ταξίδι, με χειμωνιάτικη διάθεση και αρώματα! Η αφθονία αγνών υλικών αλλά και ο χειμώνας συνθέτουν ένα ιδιαίτερο γαστρονομικό σκηνικό. Ταξιδεύουμε στο γραφικό Πήλιο και δημιουργούμε το πιο ξακουστό πιάτο του, το σπεντζοφάι, που φτιάχνεται από πηλιορείτικο λουκάνικο το οποίο κόβεται σε φέτες και μαγειρεύεται με πιπεριές, καρυκεύματα και πλούσια σάλτσα τομάτας. Θα συνεχίσουμε μαγειρεύοντας τηγανιά, δείχνοντας όλες τις τεχνικές που απαιτούνται για το γευστικό αποτέλεσμα. 2 πιάτα που θα συντροφεύσουν τις κρύες νύχτες του χειμώνα.

Εκπαιδευτής Chef: **Μελιδώνης Παναγιώτης**

Πόντοι MM: 20

Πε 26/01 18:00-21:00

Σύγκλινο - Απάκι

€24,90

Το σημερινό μας τραπέζι έχει άρωμα Κρήτης. Το αγαπημένο ελληνικό νησί είναι παγκοσμίως γνωστό όχι μόνο για τους φιλόξενους ανθρώπους του, αλλά και για την γαστρονομία του. Εμείς σήμερα δημιουργούμε 2 υπέροχα πιάτα με τα 2 πιο διάσημα υλικά της Κρήτης: παραδοσιακά αυγά με σύγκλινο, χοιρινό κρέας που διατηρείται σε «γλίνα»- λίπος που προκύπτει από το μαγείρεμα του, και απάκι που θα μπορούσε να θεωρηθεί αλλαντικό από άπαχο χοιρινό κρέας μαριναρισμένο και ωριμασμένο μέσα σε ξύδι σε μία υπέροχη σαλάτα με γραβιέρα, σύκα, καρύδια και βαλσάμικο.

Εκπαιδευτής Chef: **Μελιδώνης Παναγιώτης**

Πόντοι MM: 20

Πα 27/01 18:00-21:00

COOK LIKE A PRO

Do it like a Butcher

€29,90

Μετά τις γιορτές η όρεξη παραμένει ανοιχτή για κρέας και πόσο μάλλον όταν αυτό ετοιμαστεί περίτεχνα... Μαζί εκπαιδευόμαστε σε τεχνικές ψησίματος και κάνουμε την απαραίτητη προετοιμασία για chops & ribs, χοιρινό και μοσχάρι. Ετοιμάζουμε αρωματικές μαρινάδες, μαθαίνουμε τα μυστικά τους, και δίνουμε άψογη γεύση στα ψητά μας. Οι μυρωδιές και οι νόστιμες γεύσεις όμως δεν τελειώνουν εδώ, αφού για συνοδευτικό παρασκευάζουμε ιταλικό ψωμί foccacia. Άντε και καλή μας όρεξη!

Εκπαιδευτής Chef: **Μακρυμίχαλος Νίκος**

Πόντοι MM: 35

Πε 26/01 18:00-21:00

STREET FOOD

Dirty Hot Dog

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90

Εδώ καλείστε να αναλάβετε το πιο “βρώμικο” Project! Ετοιμάζουμε παρέα αφράτα ψωμάκια, ψήνουμε γευστικά λουκάνικα, καραμελώνουμε τα κρεμμύδια και γαρνίρουμε με σπιτική σάλτσα τομάτας (κέτσαπ), χειροποίητη μουστάρδα και μαγιονέζα. Κόβουμε και φτιάχνουμε την συνοδευτική σαλάτα που θα αγκαλιάσει αρμονικά το hot dog μας και θα το ανεβάσει σε άλλο επίπεδο.

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμύχας Νίκος

Πόντοι MM: 20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πα 13/01 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πα 13/01 11:00-14:00

The Z Man Sandwich

€26,90

Μεταφερόμαστε στο μακρινό Κάνσας, και δημιουργούμε το πιο διάσημο street food! Η ιδέα προήλθε από τον Mike ‘Z-Man’ Zarrick, διάσημο ραδιοφωνικό παραγωγό στο Κάνσας. Πηγαίνοντας στο αγαπημένο του εστιατόριο, αυτό των αδερφών Jeff and Joy, τους έδωσε την ιδέα για το απόλυτο sandwich, το οποίο διαφήμιζε μετά μέσα από την ραδιοφωνική του εκπομπή, και πήρε το όνομα του. Πρόκειται για ζουμερές λεπτές φέτες brisket, χειροποίητα onion rings, τηγανιτό τυρί provolone και όλα αυτά εναρμονισμένα σε αφράτο Kaiser roll. Συνδυάζουμε αρμονικά με χειροποίητη barbecue σως.

Εκπαιδευτής Chef: Μακρυμύχας Νίκος

Πόντοι MM: 35

Τρ 24/01 18:00-21:00

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ

Γνωρίζουμε το Αυγοτάραχο

Δωρεάν Συμμετοχή

Γνωρίζουμε από κοντά αυτήν την εκλεκτή κεχριμπαρένια λιχουδιά με τη ξεχωριστή νοστιμιά και το φινό άρωμα της που συγκαταλέγεται στις gourmet γεύσεις και βρίσκεται ανάμεσα στις πρώτες επιλογές της απαιτητικής γαστρονομίας! Μια σπάνια γευσιγνωσία με μοναδικές συνταγές από την εταιρεία «Τρικαλινός» για να απολαύσουμε το χαβιάρι της Ελλάδας και να μάθουμε για την ιδιαίτερα υψηλή διατροφική αξία του!

Ειδικός Εκπαιδευτής: Εταιρεία Τρικαλινός

Πόντοι MM:0

Τε 18/1 18:00-21:00

*Σε περίπτωση που οι θέσεις συμπληρωθούν, κρατάμε τα στοιχεία σας και σας ενημερώνουμε για το επόμενο γκρουπ που θα ανοίξει άμεσα.

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

Γεμιστά Τσουρέκια

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90

Ονειρεύαστε τα γεμιστά τσουρέκια στις βιτρίνες των ζαχαροπλαστείων? Φτιάξτε τώρα τα δικά σας πιο “σπιτικά” και πιο νόστιμα για να τα απολαμβάνετε καθημερινά μαζί με τον καφέ σας και όχι μόνο. Μαζί θα φτιάξουμε την πιο αφράτη ζύμη που έχετε δοκιμάσει ποτέ. Το μυστικό που θα τα απογειώσει? Μα φυσικά η πλούσια γέμιση με σοκολάτα γάλακτος και βελούδινη γέμιση από κάστανο! Σιροπιάζουμε και επικαλύπτουμε επίσης με σοκολάτα!

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Δε 16/01 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Δε 16/01 11:00-14:00

Τυρόπιτα

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90

Γνωρίζετε ότι η γνωστή και αγαπημένη σε όλους μας τυρόπιτα έχει Βυζαντινές καταβολές? Στην πατρίδα μας βρίσκουμε διάφορες γευστικές παραλλαγές της αγαπημένης μας πίτας, ανάλογα τον τόπο προέλευσης της. Σε αυτό το μάθημα υπό την καθοδήγηση του εκπαιδευτή μας μαθαίνουμε την τεχνική για να πετύχουμε το τέλειο ζυμάρι, αλλά διδασκόμαστε επίσης ποιος είναι ο σωστός χρόνος ψήσιματος που χρειάζεται η πίτα μας για να αποκτήσει το χρυσαφένιο εκείνο χρώμα που έλκει τους πάντες. Δημιουργούμε 3 διαφορετικές εκδοχές : κλασική τυρόπιτα , γεμιστή με 4 τυριά και κασερόπιτα. Εσείς θα το χάσετε?

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τε 25/01 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τε 25/01 11:00-14:00

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Oreo Cheesecake

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90

Αγαπάτε το μπισκότο; Το πιο oreo μάθημα τούρτας της χρονιάς! Δεν υπάρχει τίποτα καλύτερο από το πάντρεμα της σοκολάτας και του μπισκότου. Συνδυάζουμε χειροποίητο σοκολατένιο παντεσπάνι με 2 διαφορετικές μους μπισκότου και διακοσμούμε με ολόκληρα μπισκότα oreo. Ένα μάθημα που θα αποτελέσει βασικό λόγο για να περάσετε το πιο γλυκό απόγευμα με το παιδάκι σας! Αξεπέραστη γεύση και εμφάνιση για να γίνετε ο ζαχαροπλάστης της παρέας σας!

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Δε 09/01 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Δε 09/01 11:00-14:00

Kinder Bueno

€26,90

Η πιο γλυκιά έκπληξη για μικρούς και μεγάλους! Μαθαίνουμε όλα τα βήματα για ένα αφράτο και αρωματικό sponge cake με γεύση βελούδινης σοκολάτας, αλλά και πλούσια κρέμα λευκής σοκολάτας kinder που θα γεμίσει το γλυκό μας αποδίδοντας την γεύση της κλασσικής Bueno και συνδυάζουμε με ανάλαφρη κρέμα ferrero. Γαρνίρουμε με γλάσσο από σοκολάτα γάλακτος που θα «κλείσει» μέσα τις γλυκιές και μοναδικές γεύσεις και διακοσμούμε. Εσείς θα λείψετε?

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM :35

Τρ 10/01 18:00-21:00

Κρέπες & Βάφλες

€26,90 ή με κάρτα ανεργίας €16,90

Κρέπες + Βάφλες ένας εκρηκτικός συνδυασμός γεύσης, απόλαυσης και δημιουργικότητας που μπορεί να προσφερθεί σε ένα brunch 'ιδιαίτερων' περιστάσεων ή ακόμα και ως ιδανικό επιδόρπιο σε ένα γεύμα! Η καλή κρέπα έχει μυστικά, το ίδιο "μυστικοπαθής" όμως είναι και η βάφλα... Όσο πιο πετυχημένη η συνταγή του χυλού, τόσο πιο σωστό το ψήσιμο και πιο νόστιμο το αποτέλεσμα. Μαζί εκπαιδευόμαστε στις τεχνικές για να φτιάξουμε την ζύμη τόσο της κρέπας όσο και της βάφλας, γεμίζουμε με ιδιαίτερες γεύσεις και κάνουμε τα απαραίτητα γαρνιρίσματα.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Κατσάρας

Πόντοι MM :35 ή 20 με κάρτα ανεργίας

Πα 13/01 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πα 13/01 11:00-14:00

Τούρτα Chicago

€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90

Στο άκουσμα της λέξης Chicago ο νους μας πάει στο προφανές, στην πόλη των ανέμων, αλλά και στο αμαρτωλό παγωτό... ανάμνηση των παιδικών χρόνων! Εμπνεόμαστε από αυτό και δημιουργούμε μια λαχταριστή τούρτα Chicago σε ένα μάθημα γεμάτο τεχνικές και tips. Με την καθοδήγηση του Pastry Chef μας, ξεκινάμε με αρωματικό και αφράτο παντεσπάνι σοκολάτας, συνεχίζουμε δημιουργώντας ανάλαφρη mousse σοκολάτας, και ολοκληρώνουμε με βελούδινη κρέμα σοκολάτας. Ένα πραγματικό ηφαίστειο σοκολάτας υπεύθυνο για τις γευστικές εκρήξεις που θα ακολουθήσουν.

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τε 18/01 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τε 18/01 11:00-14:00

Αρωματικά Αχλάδια

€24,90

Μια περίτεχνη συνταγή με λεπτεπίλεπτες γεύσεις που ολοκληρώνει ιδανικά ένα γεύμα και δεν πρέπει να λείπει από κανένα τραπέζι. Σε αυτό το μάθημα μαθαίνουμε βήμα βήμα να επιλέγουμε την σωστή ποικιλία από αχλάδια, ώστε να τα χρησιμοποιήσουμε στην ζαχαροπλαστική τέχνη. Δημιουργούμε ένα εναλλακτικό και αρωματικό biscuit με μπαχαρικά και διδασκόμαστε την σωστή τεχνική ποσαρίσματος για τα φρούτα μας. Ολοκληρώνουμε αυτό το εκπληκτικό γλυκό με σάλτσα από γλυκό κρασί και σοκολάτα bitter. Δεν έχετε γνωρίσει πιο φινετσάτες γεύσεις!

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Πόντοι MM :20

Πα 13/01 18:00-21:00

Mini Σιροπιαστά

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90

Τραγανά φύλλα κρούστας, καβουρδισμένοι ξηροί καρποί και αρωματικό μελένιο σιρόπι με ανατολίτικο αέρα και με ιστορία που χάνεται βαθιά στους αιώνες. Μαζί εκπαιδευόμαστε στην τέχνη των σιροπιαστών και ετοιμάζουμε mini μπουκιές... Παραδοσιακό άρτια μελωμένο καταϊφάκι, ζουμερό σαραγλάκι και τραγανές φωλίτσες με αμύγδαλο και σοκολάτα. Μαθαίνουμε όλες τις τεχνικές και τα μυστικά για σωστό και ομοιόμορφο σιρόπιασμα για σιροπιαστά που λιώνουν στο στόμα...

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Κατσάρας

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πα 27/01 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πα 27/01 11:00-14:00

Babka

€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90

Η τάση των τελευταίων χρόνων στον κόσμο της αρτοζαχαροπλαστικής είναι τα υβριδικά γλυκά. Το Babka έχει τις ρίζες του στην Βόρεια Ευρώπη και τα Βαλκάνια, και εντάσσεται στην κατηγορία των υβριδικών, αφού πρόκειται για μια γλυκιά διασταύρωση cake-brioche-τσουρεκιού. Μαζί φτιάχνουμε αφράτη ζύμη brioche και γεμίζουμε με πολλές στρώσεις σοκολάτα ώστε να σχηματιστούν τα χαρακτηριστικά “νερά” που κάνει το γέμισμά του. Ένα “πειραγμένο” cake, δελεαστικό τόσο σε εμφάνιση όσο και σε γεύση.

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Δε 23/01 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Δε 23/01 11:00-14:00

Lemon Pie *classic & more*

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90

Το λεμόνι είναι ένα φρούτο το οποίο προσφέρει οξύτητα στο φαγητό και άρωμα στα γλυκά μας, ιδανικό για όσους προτιμούν πιο αρωματικές και ανάλαφρες γεύσεις. Μαζί θα ετοιμάσουμε μια απολαυστική Lemon pie, διάσημη σε όλο τον κόσμο ως “torta della nonna”. Υπό την καθοδήγηση του εκπαιδευτή μας μαθαίνουμε μυστικά και tips για να δημιουργήσουμε όχι μόνο την κλασσική Γαλλική εκδοχή της, αλλά και την Αμερικάνικη με lime που διαφέρει κατά πολύ, αφού ψήνεται στο φούρνο, φτιάχνεται με μπισκότο και χωρίς μαρέγκα.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Κατσάρας

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Πα 20/01 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Πα 20/01 11:00-14:00

Humming Bird Cake

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90

Ήρθε η στιγμή να πάμε και στην Τζαμάικα!!! Το humming bird cake δημιουργήθηκε στο εξωτικό νησί, και πήρε το όνομά του από το εθνικό πουλί της Τζαμάικα. Έχει πολλές ονομασίες ανάμεσα τους οι πιο κοινές κέικ μπανάνα-ανανά, Doctor cake, το κέικ των πουλιών του παραδείσου και προσωνύμια. Αν και αρχικά περί στις αρχές του 20^{ου} αιώνα το κέικ δεν είχε καθόλου μπανάνες ή ανανά, οι προσθήκες αυτές έγιναν μετά την Μεγάλη Οικονομική Κρίση της Αμερικής το 1929. Παρέα ακολουθούμε την αυθεντική συνταγή, φτιάχνοντας 3 στρώσεις κέικ με ανανά, μπανάνα, καρύδια και κανέλα, και καλύπτουμε με cream cheese frosting. Τόσο γευστικά εντυπωσιακό όσο ακούγεται...

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Τρ 24/01 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τρ 24/01 11:00-14:00

Animal Print Cake Roll

€26,90

Το πιο εναλλακτικό και στιλάτο μάθημα που έχετε παρακολουθήσει ποτέ! Πως μπορούμε να αποτυπώσουμε στο γλύκισμα μας, αγαπημένα animal print μοτίβα, και να το ανεβάσουμε σε άλλο επίπεδο? Δημιουργούμε αρωματικό ρολό από αφράτο και αρωματισμένο μπισκούι, με βανίλια και με σοκολάτα και γεμίζουμε πλούσια με βελούδινη και ανάλαφρη γέμιση της αρεσκείας μας. Η δυσκολία σε αυτό το μάθημα? Να αποτυπώσουμε άρτια και τεχνικά το αγαπημένο μας μοτίβο, ώστε να μαγνητίσουμε όλα τα βλέμματα τόσο οπτικά αλλά και γευστικά...

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Πόντοι MM : 35

Πα 27/01 18:00-21:00

Cinnamon

€22,90

Τι κάνει η κανέλα στα γλυκά? Προσθέτει φινετσάτο άρωμα και την ζεστασιά των γήινων γεύσεων στα γλυκά. Γι αυτό όταν δοκιμάζουμε γλυκά με κανέλα έχουμε την αίσθηση του οικείου, αγαπημένου και μυρωδάτου γλυκού. Τόσο αξιόλογο με μεγάλη διατροφική αξία μπαχαρικό που δεν θα μπορούσαμε να μην του αφιερώσουμε ένα ολόκληρο μάθημα. Ο λόγος για την μαγική κανέλα που όπου μπει κάνει γευστικά θαύματα... Μαζί φτιάχνουμε πάστα σοκολάτας με την κανέλα να παιχνιδίζει στις γεύσεις του, αλλά και τραγανά μπισκότα βουτύρου και κανέλας- το ιδανικό συνοδευτικό του καφέ που θα σας κατακλίσουν με θετικά συναισθήματα από το άρωμα ως τη γεύση τους, ικανά να ξυπνήσουν όλες τις αισθήσεις σας μία - μία...

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης

Πόντοι MM : 20

Τρ 17/01 18:00-21:00

Cheesecakes

€26,90

Οι Αμερικάνοι το προτιμούν καυτό... Ξεκινάμε το γλυκό μας ταξίδι δημιουργώντας το διάσημο New York Cheesecake, ένα ιδιαίτερο ζεστό, ψημένο cheesecake με πλούσια κρέμα τυριού και topping που άπτεται στην φαντασία μας. Εκπαιδευόμαστε στις τεχνικές της ζύμης και του ψησίματος. Συνεχίζουμε δημιουργώντας μια κρύα εκδοχή του cheesecake με μπισκοτένια βάση, βελούδινη κρέμα τυριού και λαχταριστή επικάλυψη με μαρμελάδα από φρούτα του δάσους. Σας παρουσιάζουμε ένα απόλυτα τεχνικό μάθημα όπου δείχνουμε μυστικά και tips που θα σας κάνουν να απογειώσετε τα cheesecake σας, και τα ζεστά και τα κρύα.

Εκπαιδευτής Chef: Κατσάρας Γιάννης

Πόντοι MM :35

Πε 19/01 18:00-21:00

Μικρά Γλυκά

€26,90

Μικρά στο μάτι, αλλά τραγανιστά, αφράτα, ζουμερά και πλούσια στη γεύση. Σκέτα ή γαρνιρισμένα με κρέμα, ζελέ ή φρούτα αποτελούν τις ιδανικές επιλογές για να γευτείτε αρμονικά παρέα τους το ζεστό τσάι σας ή τον αρωματικό καφέ σας. Ένα μάθημα άκρως τεχνικό με πληθώρα πληροφοριών και μυστικών για τα πιο νόστιμα currs, κοκάκια, mini sables, σουδάκια, και εκλαιράκια. Εκπαιδεύεστε στις γαλλικές τεχνικές και στην άψογη απόδοση των μίνι γλυκισμάτων. Μην το πείτε ότι σας το μαρτυρήσαμε αλλά... έχει να γίνει χαμός!!!

Εκπαιδευτής Chef: Κατσάρας Γιάννης
Δε 30/01 18:00-21:00

Πόντοι MM :35

Hermes

€24,90

Ένας θεϊκός κορμός όλο σοκολάτα που θα σας ταξιδέψει! Αφράτο και σωστά ψημένο biscuit σοκολάτας, βελούδινη mousse από σοκολάτα gianduja, σε συνδυασμό με ανάλαφρη και ραφινάτη mousse pcciolà. Πως μπορούμε άρτια να συνδυάσουμε αυτές τις υπέροχες γεύσεις μεταξύ τους? Μα φυσικά με τα μυστικά και τα tips που θα μοιραστεί ο Pastry Chef μαζί μας. Ένα τεχνικό μάθημα που θα σας οδηγήσει σε νέα μονοπάτια στην ζαχαροπλαστική.

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης
Πα 20/01 18:00-21:00

Πόντοι MM : 20

Καζάν Ντι Πί – Ταουκ Γιοκσού

€22,90 ή με κάρτα ανεργίας €12,90

Είστε έτοιμοι να δημιουργήσετε τα πιο απολαυστικά επιδόρπια της Ανατολής, όπως θα τα βρείτε στα ζαχαροπλαστεία? Όλες οι τεχνικές που χρησιμοποιούν για τα κρεμώδη ταουκ γιοκσού και το καζάν ντιπι σε ένα μάθημα! Θα μάθουμε το σωστό σιρόπιασμα, πως φτιάχνετε η κρέμα του στην σύγχρονη εκδοχή και πως πετυχαίνουμε την ομοιόμορφη κρούστα ζάχαρης. Συνδυασμοί γεύσεων που μας αποκαλύπτουν τη διαφορετικότητα και τη νοστιμιά των Ανατολίτικων με μια μπουκιά!

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής
Δε 30/01 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Δε 30/01 11:00-14:00

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Pavlova

€24,90 ή με κάρτα ανεργίας €14,90

Η αγαπημένη pavlova, μπορεί να αποτελέσει ιδανική πρόταση σε ένα ρομαντικό δείπνο για επιδόρπιο. Διεκδικούν τις ρίζες της η Αυστραλία και η Νέα Ζηλανδία, ενώ το όνομά της προέρχεται από την prima μπαλαρίνα Άννα Πάβλοβα. Πρόκειται για μια τούρτα με μαρέγκα, τραγανή εξωτερικά, υγρή και μαλακή εσωτερικά με πλούσια βελούδινη κρέμα και φρούτα. Μαζί ακολουθούμε την κλασσική συνταγή, και εκπαιδευόμαστε στην τεχνική της μαρέγκας, γαρνίρουμε με φρούτα εποχής και σαντιγί, αλλά και μια εναλλακτική εκδοχή με σοκολάτα γάλακτος.

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής
Τρ 31/01 11:00-14:00 | Με κάρτα ανεργίας: Τρ 31/01 11:00-14:00

Πόντοι MM :20 ή 16 με κάρτα ανεργίας

Glazed Torta

€24,90

Αν τα Glazed Cakes σας ενθουσίασαν, η Glazed Torta θα σας ξετρελάνει! Σε αυτό το μάθημα με την βοήθεια του εκπαιδευτή μας, πάμε ένα βήμα παραπάνω τεχνικά, και δημιουργούμε μαζί ένα εναλλακτικό και ιδιαίτερα δημιουργικό γλύκισμα. Αφράτο παντεσπάνι, αλλά και βελούδινη γέμιση από σοκολάτα γάλακτος είναι τα βασικά συστατικά για να συνθέσουμε την τούρτα μας. Το πιο σημαντικό κομμάτι είναι η τεχνική που θα χρησιμοποιήσουμε, ώστε να δημιουργήσουμε μια μοναδική επιφάνεια καθρέπτη, με αγαπημένα χρώματα που θα σας μαγέψουν.

Εκπαιδευτής Chef: Ζωγράφος Γιάννης
1^ο τμήμα: Πε 12/01 18:00-21:00 | 2^ο τμήμα: Τρ 31/01 18:00-21:00

Πόντοι MM : 20

ΤΕΧΝΙΚΟ

Γλυκά Εστιατορίου

€55,00*

Σε αυτό το άκρως τεχνικό μάθημα μαθαίνουμε τα πάντα για την κάρτα εστιατορίου, πως συντάσσεται? πως προσφέρεται? Μαθαίνουμε να τη συντάσσουμε, ετοιμάζοντας 4 κλασσικά γλυκά café - εστιατορίου, και εκπαιδευόμαστε στις τεχνικές ψησίματος τους, αλλά και στο πως τα προσφέρουμε. Φτιάχνουμε κλασσική εστιατορική crème brulee με απαλή υφή κρέμας και γαρνίρουμε με macaron και τραγανή σοκολάτα, παρασκευάζουμε δημιουργικό tiramisu με σοκολατένια καρδιά, αφράτο soufflé σοκολάτας με sauce και pallet σοκολάτας γάλακτος με παγωτό μπανάνα. Εξασκούμε σε λεπτεπίλεπτες τεχνικές ανώτερου επιπέδου σε ένα διπλό μάθημα, ιδανικό για επαγγελματίες και όχι μόνο.

Εκπαιδευτής Chef: Κατσάρας Γιάννης
Προσοχή! Το μάθημα είναι διπλό και διεξάγεται σε 2 υποχρεωτικά μέρη: Τε 25/01 και Πεμ 26/01 18:00-21:00,
*Τιμή πακέτου 2 μαθημάτων - *Με την εγγραφή σας στο μάθημα, εγγράφεστε ταυτόχρονα και στις 2 ημερομηνίες

Πόντοι MM :35

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΗΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



Hello Kitty Cake Pops / Cake Balls

-Μόνο με προπληρωμή-

€34,90

Δημιουργούμε λαχταριστές λιχουδιές με την φιγούρα Hello Kitty! Ένα δημιουργικό μάθημα για τους λάτρεις της Ζαχαροτεχνικής. Διδασκόμαστε την τεχνική και μυστικά που θα μας κάνουν να εξελίσσουμε τις γνώσεις μας! Πώς δημιουργούμε σωστά cake pops ή cake balls χρησιμοποιώντας κέικ για τις μικρές μπάλες? Διδασκόμαστε την σωστή χρήση του candy melt και την απομίμηση σοκολάτας για να δώσουμε ιδανικό σχήμα. Ποια είναι τα σωστά υλικά και οι θερμοκρασίες που χρειάζονται? Τέλος, αποδίδουμε την φιγούρα της Hello Kitty στα πιο νόστιμα cake balls!

**basic level- μέχρι 8 άτομα *μάθημα εξάσκησης*

Ζαχαροτέχνης: Αλίκη Μόρντο

Πόντοι MM:35

Τρ 10/01 11:00-15:00

NAVY Μπισκότα Βάφτισης

-Μόνο με προπληρωμή-

€31,90

Σε ένα πολύ δημιουργικό μάθημα, ετοιμαζόμαστε για τις βαφτίσεις του καλοκαιριού, εμπλουτίζοντας τις γνώσεις μας ή εξασκώντας τις τεχνικές μας! Μαθαίνουμε να φτιάχνουμε μεγάλα μπισκότα και να τα κόβουμε σε παιδικά σχέδια με το πιο αγαπημένο θέμα «Ναυτάκι». Μαθαίνουμε να φτιάχνουμε γλάσο και να το χρωματίζουμε, βλέπουμε την διαφορά στην σύσταση του γλάσου και πώς αυτό ανταποκρίνεται ανάλογα με την χρήση του, χρωματίζουμε και ετοιμαζόμαστε τα κορνέ για διακόσμηση. Διακοσμούμε τα μπισκότα με γλάσο σε όλες τις navy αποχρώσεις! Παράλληλα εκπαιδευόμαστε στην ιδιαίτερη διακόσμηση τους, ειδικά για βαφτίσεις και πάρτυ γενεθλίων. Συζητάμε μυστικά και συμβουλές για τα υλικά, την συσκευασία και χρόνους παραγωγής.

**advanced level- μέχρι 8 άτομα *μάθημα εξάσκησης*

*** Σε αυτό το μάθημα δουλεύουμε σε έτοιμα ψημένα μπισκότα*

Ζαχαροτέχνης: Αλίκη Μόρντο

Πόντοι MM:35

Δε 23/01 17:00-21:00

Royal Icing 1

-Μόνο με προπληρωμή-

€31,90

Ένα από τα βασικά μαθήματα για όσους ασχολούνται ή θέλουν να ασχοληθούν με τη διακοσμητική ζαχαροτεχνική. Φτιάχνουμε το royal, κάνουμε πρακτική εξάσκηση με σακούλες ζαχαροπλαστικής και δουλεύουμε πάνω σε πολλαπλά σχέδια σε χαρτί μέχρι το χέρι μας να αποκτήσει την κίνηση που απαιτείται. Μαθαίνουμε να κάνουμε σχέδια, περιγράμματα και γέμισμα. Στην συνέχεια δημιουργούμε σχέδια σε μπισκότα. Θα σας βοηθήσει να αποκτήσετε τις βασικές γνώσεις που θα σας κάνουν να δουλεύετε πιο εύκολα πάνω σε μπισκότα, καθώς επίσης να διακοσμήσετε τις τούρτες σας.

**basic level- μέχρι 8 άτομα*

Ζαχαροτέχνης: Αλίκη Μόρντο

Πόντοι MM:35

Δε 16/01 17:00-21:00

Torta: The Making Of

-Μόνο με προπληρωμή-

€31,90

Ένα ιδιαίτερο μάθημα τεχνικής για τους λάτρεις της ζαχαροτεχνικής. Ποια είναι τα σωστά βήματα για να δημιουργήσουμε την τέλεια τούρτα, ειδική για ζαχαρόπαστα? Ποια η συνταγή της? Πώς την γεμίζουμε? Ποια γέμιση ταιριάζει καλύτερα? Κόβουμε σε επίπεδα, γεμίζουμε και μαθαίνουμε να μασκάρουμε. Παγώνουμε και δείχνουμε την άψογη επικάλυψη της με ζαχαρόπαστα. Ιδανικό μάθημα για όσους εκπαιδεύονται στην διακόσμηση, αλλά θα ήθελαν πολλές περισσότερες γνώσεις στην δημιουργία της τούρτας. Πολλά τα μυστικά και οι συμβουλές για την ιδανική Torta!

** μέχρι 10 άτομα * Το μάθημα είναι demonstration*

Ζαχαροτέχνης: Αλίκη Μόρντο

Πόντοι MM:35

Τρ 17/01 11:00-15:00

Βασικό Σχέδιο Τούρτας με Ζαχαρόπαστα

-Μόνο με προπληρωμή-

€29,90

Σε ένα πολύ δημιουργικό μάθημα και εφόσον έχουμε εκπαιδευτεί στην δημιουργία τούρτας (Torta: The Making Of), εργαζόμαστε μόνο στην διακόσμηση πλέον, δουλεύοντας σε δικό μας μοντέλο τούρτας* για να επικεντρωθούμε (hands on) στα βασικά που απαιτούνται σε μία τούρτα! Πώς ανοίγουμε ζαχαρόπαστα και στρώνουμε, χρησιμοποιώντας το smoother για την τέλεια επικάλυψη της τούρτας μοντέλου, πώς δημιουργούμε τους ιδανικούς φλόγκους, μικρά ζαχαρένια διακοσμητικά, αλλά και βασικά σχέδια διακόσμησης? Ένα πολύ σημαντικό μάθημα για αρχάριους.

**basic level- μέχρι 8 άτομα *προτείνεται να έχετε παρακολουθήσει το 'Torta: The Making Of' για πλήρη κατανόηση του μαθήματος.*

Ζαχαροτέχνης: Αλίκη Μόρντο

Πόντοι MM:35

Δε 09/01 17:00-21:00

*Οι φωτογραφίες στο site είναι ενδεικτικές

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

-Μόνο με προπληρωμή-

€160

Μάθετε τις βάσεις της μαγειρικής τέχνης σε 5 μαθήματα!!! Ο Μικρός κύκλος μαγειρικής τέχνης σας προσφέρει όλα τα απαραίτητα εφόδια για να διαπρέψετε στην κουζίνα. Στόχος μας να αποκτήσετε εξειδικευμένες γνώσεις και δεξιότητες στην μαγειρική τέχνη, στον τρόπο παρουσίασης και στην ορολογία.

Εκπαιδευτής Chef: Μελιδώνης Παναγιώτης

Πόντοι MM :50

Πέμπτη 12.01, 19.01, 26.01, 02.02, 09.02 | 11:00-14:00

ΤΑΧΥΡΥΘΜΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

-Μόνο με προπληρωμή-

€550

Μάθετε τις βάσεις ενός Chef σε 8 μαθήματα!!! Ο Ταχύρυθμος κύκλος μαγειρικής τέχνης σας προσφέρει όλα τα απαραίτητα εφόδια για να διαπρέψετε στην κουζίνα. Στόχος μας να αποκτήσετε εξειδικευμένες γνώσεις και δεξιότητες στην μαγειρική τέχνη, στον τρόπο παρουσίασης και στην ορολογία.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχας, Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM :70

Δε 16.01, Δε 23.01, Τε 25.01, Δε 30.01, Τε 01.02, Τε 08.02, Δε 13.02, Δε 20.02 | 18:00-21:00

ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

-Μόνο με προπληρωμή-

€920

Μάθετε τις βάσεις ενός Chef σε 12 μαθήματα!!! Ο Ολοκληρωμένος κύκλος μαγειρικής τέχνης σας προσφέρει όλα τα απαραίτητα εφόδια για να διαπρέψετε στην κουζίνα. Στόχος μας να αποκτήσετε εξειδικευμένες γνώσεις και δεξιότητες στην μαγειρική τέχνη, στον τρόπο παρουσίασης και στην ορολογία. Δίνεται βεβαίωση παρακολούθησης. Δυνατότητα πιστοποίησης προγράμματος.

Εκπαιδευτής Chef: Νίκος Μακρυμύχας, Νίκος Κατσαριώτης

Πόντοι MM :170

Δε 16.01, Πε 19.01, Δε 23.01, Τε 25.01, Δε 30.01, Τε 01.02, Δε 06.02, Τε 08.02, Δε 13.02, Τε 15.02, Δε 20.02, Τε 22.02 | 18:00-21:00

ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

-Μόνο με προπληρωμή-

€180

Ανακαλύψτε την τέχνη της Αρτοποιίας σε ένα σύντομο Κύκλο Εκπαίδευσης με ενότητες που εστιάζουν στις βασικές τεχνικές και δεξιότητες! Τα μαθήματα Αρτοποιίας είναι διαδραστικά μαθήματα. Στόχος να αποκτήσετε τις θεμελιώδεις γνώσεις και δεξιότητες στην τέχνη της παρασκευής του ψωμιού και όχι μόνο.

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Πόντοι MM :50

Παρασκευή 13.01, 20.01, 27.01, 03.02, 10.02 | 10:00 - 14:00

ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

-Μόνο με προπληρωμή-

€160

Όλη η βάση της ζαχαροπλαστικής σε 5 πολύ σημαντικά μαθήματα για να κατανοήσετε τις βασικές τεχνικές. Ζύμες-ζάχαρες και σιρόπια-Παντεσπάνι/Μπισκουί και Βασικές Κρέμες για ζεστή και κρύα πατισερί.

Εκπαιδευτής Chef: Γιώργος Γαλής

Πόντοι MM :50

Τρίτη 10.01, 17.01, 24.01, 31.01, 07.02 | 11:00-14:00

ΤΑΧΥΡΥΘΜΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

-Μόνο με προπληρωμή-

€550

Μάθετε τις βάσεις ενός Chef σε 8 μαθήματα!!! Ο Ταχύρυθμος κύκλος ζαχαροπλαστικής τέχνης σας προσφέρει όλα τα απαραίτητα εφόδια για να διαπρέψετε στην κουζίνα. Στόχος μας να αποκτήσετε εξειδικευμένες γνώσεις και δεξιότητες στην ζαχαροπλαστική τέχνη, στον τρόπο παρουσίασης και στην ορολογία.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM :70

Δε 16.01, Πε 19.01, Δε 23.01, Τε 25.01, Δε 30.01, Τε 01.02, Τε 06.02, Τε 22.02 | 18:00 - 21:00

ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

-Μόνο με προπληρωμή-

€1100

Γίνετε Pastry Chef σε μόλις 12 μαθήματα!!! Ο Ολοκληρωμένος κύκλος ζαχαροπλαστικής σας προσφέρει όλα τα απαραίτητα εφόδια για να διαπρέψετε. Στόχος μας να αποκτήσετε εξειδικευμένες γνώσεις και δεξιότητες στην ζαχαροπλαστική, στον τρόπο παρουσίασης και στην ορολογία. Δίνεται βεβαίωση παρακολούθησης. Δυνατότητα πιστοποίησης προγράμματος.

Εκπαιδευτής Chef: Γιάννης Ζωγράφος

Πόντοι MM :170

Δε 16.01, Πε 19.01, Δε 23.01, Τε 25.01, Δε 30.01, Τε 01.02, Δε 06.02, Τε 08.02, Δε 13.02, Τε 15.02, Δε 20.02, Τε 22.02 | 18:00-21:00

ΜΙΚΡΟΣ ΚΥΚΛΟΣ FOOD WRITING για Food Bloggers

-Μόνο με προπληρωμή-

€250

NEW

Ολοένα και περισσότερος κόσμος αναζητά έμπνευση και ιδέες στο internet. Η μαγειρική, οι νέες διατροφικές τάσεις, τα άρθρα για “ψαγμένα” προϊόντα, η εύρεση εστιατορίων, οι αναφορές και η κριτική αποτελούν τις πιο διαδεδομένες online αναζητήσεις σε sites και Food Bloggers. Τι καθορίζει όμως την ηλεκτρονική αναγνωσιμότητα τους? Μα φυσικά το περιεχόμενο! Να σε εμπνέει, να σε ταξιδεύει, να σου μιλάει και να διηγείται ιστορίες, να προσφέρει απλόχερα τις γεύσεις και τις μυρωδιές των συνταγών πριν ακόμα αυτές εκτελεστούν. Αυτά και πολλά ακόμα θα δομηθούν σε ένα εξαιρετικά ενδιαφέρον πρόγραμμα. Απ την ιδέα, στην έμπνευση, στην ιστορία της δόμησης κειμένου. Ο κύκλος είναι στην ουσία έξι workshops δημιουργίας γραφής κειμένου γεύσεως.

Εκπαιδευτής: Νανά Δαρειώτη

Πόντοι MM :50

Πέμπτη 12.01, 19.01, 26.01, 02.02, 09.02, 16.02 | 11:00 - 14:00

NEW

PASTRY ARTS PROGRAM - πρωινό τμήμα – ιδανικό για άμεση εργασιακή αποκατάσταση

Διαπιστευμένο 6μηνο Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα Ζαχαροπλαστικής Τέχνης

Εκπαίδευση Υψηλών Προδιαγραφών που οδηγεί σε Βεβαίωση Επαγγελματικής & Διαπιστευμένης Κατάρτισης | Πιστοποίηση Pastry Chef | Σύγχρονες Εγκαταστάσεις | Πρακτικά Εργαστήρια | Καταρτισμένοι Εκπαιδευτές | 5 Τίτλοι Πιστοποίησης με την ολοκλήρωση του Εκπαιδευτικού Προγράμματος!

WorldChefs Recognized School – Επιπλέον Δυνατότητα Διεθνούς Πιστοποίησης

Επικοινωνήστε στο 2109882378 και κλείστε άμεσα ραντεβού με τον σύμβουλο κατάρτισης.

NEW

CULINARY ARTS PROGRAM - απογευματινό τμήμα – ιδανικό για όσους ενδιαφέρονται να εργαστούν Αθήνα

Διαπιστευμένο 2ετές Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα Μαγειρικής Τέχνης

Εκπαίδευση Υψηλών Προδιαγραφών που οδηγεί σε Βεβαίωση Επαγγελματικής & Διαπιστευμένης Κατάρτισης | Πιστοποίηση Cook Chef | Άμεση Έμμιση Πρακτική Εξάσκηση | Εργασιακή Αποκατάσταση | Σύγχρονες Εγκαταστάσεις | Πρακτικά Εργαστήρια | Καταρτισμένοι Εκπαιδευτές | 7 Τίτλοι Πιστοποίησης με την ολοκλήρωση του Εκπαιδευτικού Προγράμματος!

WorldChefs Recognized School – Επιπλέον Δυνατότητα Διεθνούς Πιστοποίησης

Επικοινωνήστε στο 2109882378 και κλείστε άμεσα ραντεβού με τον σύμβουλο κατάρτισης.

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΒΟΗΘΟΥ ΜΑΓΕΙΡΑ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΗ

-Μόνο με προπληρωμή-

€120

Θέλετε να πιστοποιήσετε τις γνώσεις σας; Τα Μαθήματα Μαγειρικής σε συνεργασία με τον Τεχνοβλαστό του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου σας δίνουν τη ευκαιρία να πιστοποιηθείτε ως Βοηθός Μάγειρα ή Ζαχαροπλάστη και να διεκδικήσετε μια θέση στην αγορά εργασίας. Με την εγγραφή σας στην διαδικασία των εξετάσεων θα σας τηλεφωνήσουμε για να πραγματοποιήσουμε την αίτηση συμμετοχής σας. Φορέας Εξετάσεων είναι ο Τεχνοβλαστός Αριστοτελείου Πανεπιστημίου. Τα Μαθήματα Μαγειρικής είναι αδειοδοτημένο ΚΔΒΜ1 από τον Εθνικό Οργανισμό Πιστοποίησης Προσόντων και Επαγγελματικού Προσανατολισμού του Υπουργείου Παιδείας (ΕΟΠΠΕΠ) με ΦΕΚ 2677-Β/9-11-2011 και Αρ. Αδείας 2100469.

Τε 25/01 15:00

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΒΟΗΘΟΥ ΑΡΤΟΠΟΙΟΥ

-Μόνο με προπληρωμή-

€170

Θέλετε να πιστοποιήσετε τις γνώσεις σας; Τα Μαθήματα Μαγειρικής σε συνεργασία με τον Τεχνοβλαστό του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου σας δίνουν τη ευκαιρία να πιστοποιηθείτε ως Βοηθός Αρτοποιού και να διεκδικήσετε μια θέση στην αγορά εργασίας. Με την εγγραφή σας στην διαδικασία των εξετάσεων θα σας τηλεφωνήσουμε για να πραγματοποιήσουμε την αίτηση συμμετοχής σας. Φορέας Εξετάσεων είναι ο Τεχνοβλαστός Αριστοτελείου Πανεπιστημίου. Τα Μαθήματα Μαγειρικής είναι αδειοδοτημένο ΚΔΒΜ1 από τον Εθνικό Οργανισμό Πιστοποίησης Προσόντων και Επαγγελματικού Προσανατολισμού του Υπουργείου Παιδείας (ΕΟΠΠΕΠ) με ΦΕΚ 2677-Β/9-11-2011 και Αρ. Αδείας 2100469.

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΧΕΙΡΙΣΤΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΜΕ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

-Μόνο με προπληρωμή-

€170

Τα Μαθήματα Μαγειρικής σε συνεργασία με τον Τεχνοβλαστό του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου σας δίνουν τη ευκαιρία να πιστοποιηθείτε ως Χειριστής Τροφίμων με Ασφάλεια και να ξεχωρίσετε στην αγορά εργασίας. Με την εγγραφή σας στην διαδικασία των εξετάσεων θα σας τηλεφωνήσουμε για να πραγματοποιήσουμε την αίτηση συμμετοχής σας. Φορέας Εξετάσεων είναι ο Τεχνοβλαστός Αριστοτελείου Πανεπιστημίου. Τα Μαθήματα Μαγειρικής είναι αδειοδοτημένο ΚΔΒΜ1 από τον Εθνικό Οργανισμό Πιστοποίησης Προσόντων και Επαγγελματικού Προσανατολισμού του Υπουργείου Παιδείας (ΕΟΠΠΕΠ) με ΦΕΚ 2677-Β/9-11-2011 και Αρ. Αδείας 2100469.

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΥ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ ΕΠΙΣΙΤ.ΕΠΙΧΕΙΡ.

-Μόνο με προπληρωμή-

€170

Τα Μαθήματα Μαγειρικής σε συνεργασία με τον Τεχνοβλαστό του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου σας δίνουν τη ευκαιρία να πιστοποιηθείτε ως Αγορανομικός Υπεύθυνος Επισιτιστικών Επιχειρήσεων και να γίνετε απαραίτητος στις επιχειρήσεις. Με την εγγραφή σας στην διαδικασία των εξετάσεων θα σας τηλεφωνήσουμε για να πραγματοποιήσουμε την αίτηση συμμετοχής σας. Φορέας Εξετάσεων είναι ο Τεχνοβλαστός Αριστοτελείου Πανεπιστημίου. Τα Μαθήματα Μαγειρικής είναι αδειοδοτημένο ΚΔΒΜ1 από τον Εθνικό Οργανισμό Πιστοποίησης Προσόντων και Επαγγελματικού Προσανατολισμού του Υπουργείου Παιδείας (ΕΟΠΠΕΠ) με ΦΕΚ 2677-Β/9-11-2011 και Αρ. Αδείας 2100469.

*** ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΣΑΣ***

- ✓ Γραφτείτε στην **Membership Card** για περισσότερα προνόμια & δωρεάν μαθήματα. Τα προνόμια σας ισχύουν αυστηρά από την εγγραφή σας στην κάρτα και μετά. Υπάρχει σχετική γνωστοποίηση στην γραμματεία.
- ✓ Οι **ακυρώσεις χωρίς προειδοποίηση**, οι μαζικές εγγραφές και οι μαζικές ακυρώσεις μαθημάτων, δεν διευκολύνουν στην φυσική λειτουργία του χώρου, στην διάθεση των θέσεων σε συμμετέχοντες σε waiting list, στην δημιουργία φιλικών τιμών, αλλά και στην μείωση του δικού μας κόστους. Βοηθείστε μας να διατηρούμε τις χαμηλές τιμές μας. Παρακαλούμε όπως μας ενημερώνετε σε περίπτωση **ακύρωσης** της θέσης σας **τουλάχιστον 2 ημέρες πριν την έναρξη** του μεμονωμένου μαθήματος. Σε διαφορετική περίπτωση δεν γίνεται επιστροφή χρημάτων ή αντικατάσταση μαθήματος.
- ✓ Στα μαθήματα που έχουν την ένδειξη, η θέση σας ισχύει μόνο με την **προπληρωμή** του μαθήματος έως και 5 ημέρες πριν την έναρξή του. Σε διαφορετική περίπτωση η κράτηση δεν θα ισχύει.
- ✓ Επιδεικνύετε τη νέα **ηλεκτρονική κάρτα ανεργίας** στα μαθήματα ανεργίας.
- ✓ Προσέλθετε στο μάθημα σας **τουλάχιστον 5 λεπτά νωρίτερα**. Τα μαθήματα ξεκινούν στην ώρα τους.
- ✓ Παρακολουθείτε τα μαθήματα με την **ένδειξη επιπέδου** που ταιριάζει καλύτερα στις ικανότητές σας.
- ✓ Η εταιρεία «**Μαθήματα Μαγειρικής –Culinary Center & Cookery Club**» διατηρεί το δικαίωμα να ακυρώσει ή να μεταθέσει ένα σεμινάριο σε περίπτωση που δεν συμπληρωθεί ο απαιτούμενος αριθμός εκπαιδευόμενων ή ανωτέρας βίας (θέματα υγείας, καιρού, τεχνικά προβλήματα, επείγουσες συντηρήσεις). Ακόμα, έχει το δικαίωμα να αλλάξει εκπαιδευτή. Ο χρόνος κάθε μαθήματος ενδέχεται να αυξηθεί ή μειωθεί, ανάλογα με το επίπεδο των συμμετεχόντων.

- ✓ Τα «**Μαθήματα Μαγειρικής –Culinary Center & Cookery Club**» δεν υποχρεούνται να αναπληρώνουν μαθήματα τα οποία πραγματοποιήθηκαν αλλά δεν παρευρέθηκαν οι μαθητές.